

# **Procedura dostarczania posiłków do przedszkola przez firmę zewnętrzną (catering) w okresie obowiązywania zaostrzonego reżimu sanitarnego**

## **Podstawa prawna:**

**Wytyczne GIS, MZ i MEN dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego.**

## **I. Informacje ogólne:**

1. Przedszkole, kuchnia przedszkolna jest wyposażona w stanowiska do dezynfekcji (płyn dezynfekujący bezpośrednio za wejściem).
2. Pracownik firmy zewnętrznej dostarczającej posiłek ubrany jest w ubranie ochronne (rękawiczki, fartuch, maseczka/przyłbica).
3. Dostawca cateringu dostarcza posiłek do drzwi kuchni. Stawia przywiezione termosy z posiłkiem na stoliku umieszczonym tuż za drzwiami kuchni.
4. Dostawcę obowiązuje bezwzględny zakaz wchodzenia za linię dostarczania posiłku.
5. Termosy zamienne dostawca pobiera z tego samego stanowiska.
6. Pracownik kuchni odbiera posiłek ubrany w odzież ochronną (rękawiczki, fartuch, maseczka/przyłbica).
7. Pracownik kuchni dokonuje dezynfekcji zewnętrznej termosów.
8. Posiłki dla dzieci wydawane są w wyznaczonej przez dyrekcję placówki sali znajdującej się najbliżej sali dziennego pobytu dzieci.
9. Na 10 minut przed spożywaniem posiłku przez dzieci – stoliki i krzeselka podlegają dezynfekcji przez pracownika kuchni.
10. W reżimie sanitarnym pracownik kuchni dostarcza posiłek na salę – przygotowuje talerze z posiłkiem na stolikach (1, 2 danie + kompot).
11. W zależności od liczby dzieci przebywających w danym dniu w przedszkolu należy ograniczać liczbę dzieci przy jednym stoliku.
12. Pracownik po wydaniu posiłku wychodzi z sali.
13. Po wyjściu pracownika kuchni, na salę wchodzi dzieci wraz z nauczycielem i siadają w wyznaczonych miejscach.
14. W trakcie spożywania posiłku przez dzieci na sali przebywa wyłącznie nauczyciel grupy przedszkolnej.
15. Po zakończeniu posiłku przez wszystkie dzieci nauczyciel opuszcza z dziećmi salę.
16. Sprząatanie po posiłku przejmuje pracownik kuchni.
17. Po sprzątnięciu stolików pracownik kuchni dokonuje dezynfekcji wszystkich powierzchni płaskich w sali (blaty, parapety, krzeselka, podłoga).
18. Pracownik kuchni zamyka salę – jadalnię na klucz.

19. Obowiązuje zakaz wstępu do sali – jadalni osób nieupoważnionych.
20. Osoby upoważnione do przebywania na sali – jadalni to wyłącznie: pracownik kuchni, nauczyciel przedszkola z dziećmi.
21. Pracownik kuchni nie może przebywać w sali – jadalni w tym samym czasie, w którym przebywają w nim dzieci.

## **II. Postanowienia końcowe.**

1. Z procedurą dotyczącą dostarczania posiłków do przedszkola zostają zapoznani wszyscy pracownicy przedszkola. Fakt ten zaświadcza własnoręcznymi podpisami.
2. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników przedszkola.
3. Do przestrzegania zapisów niniejszej procedury zobowiązani są również rodzice/ opiekunowie prawni i osoby upoważnione przez nich do przyprawiania i odbierania dzieci z przedszkola.
4. Procedura obowiązuje od 6 maja 2020 r.